

Szene

Mann:

Ja, ja. Ich weiß, Sportschau ist erst um halb. Ich lauf mich schon mal warm!

lässt sich in den Sessel fallen, Bier in der Hand; schaltet den Fernseher an

Programm 1

Reporterin:

Herzlich willkommen zu unserer Sendereihe „Wir haben nachgefragt“.

Unser Thema heute: Wo kommt unser Essen überhaupt her?

Den meisten scheint es egal zu sein, woher ihr Essen kommt. Das Essen kommt von irgendwo.

Wir aber haben uns auf die Suche begeben und ich sage Ihnen: es ist der Trip in eine Unterwelt. Wer diesen Trip erlebt hat, wird daraus die Lehre ziehen: Essen schmeckt besser, wenn man nicht weiß, woher es kommt!

Mann:

Interessiert mich nicht! *Schaltet um*

Programm 2

Fernsehköchin:

Hallo, liebe Gourmetköche und herzlich willkommen bei der 500. Sendung

„Der Feinschmecker am Kochtopf“

Zur Feier des Tages wollen wir mal was ganz Besonderes kochen: Filet vom Milchlamm an Morchelrahm mit frischen Böhnchen auf Mus au Pommes deTerre.

Dazu benötigen wir einen Lammrücken - (*Hebt ihn hoch und zeigt ihn*) ja , der ist zwar recht klein, schließlich ist das Tier auch nicht älter als vier Monate, wenn es geschlachtet wird, aber deshalb ist es ja auch besonders zart und wird auf der Zunge zergehen. Wir filitieren das Fleisch und erhalten diese Streifen (*zeigen*)

Mann: So ein Schwachsinn (*schaltet zurück*)

Programm 1

Reporterin:

Zum Beispiel: Wo kommt eigentlich das Hackfleisch her? *Greift sich zum Herz:*

Meins kommt von Netto. 500 g 1,89 €.

Ich frage Herrn Hase: Wie geht das? 500 g 1,89 €.? Inklusive Transport, Lagerung und Verdienst.

Hase

Ich bin Schweinezüchter. In der dritten Generation.

Wir haben hier Boxen und in jeder Box sind 14 Schweine. Ein Schwein hat einen Lebensraum von 0.8 qm (*Zettel hochhalten, 90cm x 90cm*). Ja, das glauben Sie nicht, aber hier passt tatsächlich ein Schwein drauf. Mehr Platz geht nicht. Zu teuer!

Die Schweine stehen auf Beton. Ich habe 1800 Schweine. Aus ihren Schultern wird Hackfleisch.

Früher hatte jede Sau nur 8 Ferkel. Heute werfen die Säue 13! Klasse Masse. Und wissen Sie, dabei stirbt auch mal ne Sau. Die verarbeiten wir dann zu Tiermehl und füttern sie an die Kollegen. So bleibt alles ein Kreislauf.

Reporterin

Und, wie alt wird denn so ein Schwein?

Hase

Die natürliche Lebenserwartung beträgt 6 Monate. *(Grinst dabei)*

Mann

Mir egal. Wo ist denn nur die Sportschau? *Schaltet um*

Programm 2

Fernsehköchin

Moin moin, da sind wir wieder mit der Kochshow: „Hau rein “

Die Grillsaison läuft auf Hochtouren, daher steht unsere heutige Sendung unter dem Motto

„Grillen was die Kohle hergibt“

Ich hab da schon mal was vorbereitet, ein halbes Schwein aus dem Supermarkt, super billig, da kommt richtig Freude auf. Reicht etwa für 4 Personen, da es ja beim Grillen reichlich schrumpft.

Gestern Abend habe ich es bereits eingelegt, also mariniert, in 10 Litern Rotwein der Marke Chateau de Migräne, gewürzt mit viel Salz, Pfeffer und Ketchup.

Jetzt nehmen wir es aus der Marinade und ab auf den Grill. Schmeckt natürlich am besten, wenn es mit richtig viel Feuer gegrillt wird.

Dann reichlich Steaksauce und Ketchup aus der Flasche über das Fleisch - ein vollkommenes Grillvergnügen!

Und zum Runterspülen das kalte Bierchen nicht vergessen.

Mann

Na endlich! Aber wo ist denn bloß die Sportschau? *Schaltet um*

Programm 1

Reporterin

Was? Nur 6 Monate? Ich dachte immer mindestens 3 oder 4 Jahre.

Hase

Nee, nur ein halbes Jahr. Eigentlich können Schweine bis zu 20 Jahre alt werden. Aber möchten Sie so ein altes Schwein essen? Ist doch furchtbar zäh!

Schüttelt sich angeekelt

Hase

Tja, es gibt Tierschützer, die sagen, meine Schweine haben ein unnatürliches Leben. Das kann ich gar nicht verstehen. Alles sauber und hygienisch. Und wie prima die geschlachtet werden:

Meine Schweine müssen nur 40 Minuten fahren. Da ist ein Klasse Schlachthof.

Mann

Und nun das noch! Können die nicht mal aufhören? Ich will Spaß?

Will umschalten, findet die Fernbedienung nicht, sucht und flucht – dann findet er sie doch und schaltet um.

Programm 2

Fernsehköchin

... und wenn Sie sich mal was ganz Besonderes gönnen wollen – da hab ich noch was!

langt unter den Tisch, zerrt zwei Hühner hervor und haut sie auf den Tisch

Mann

Jetzt reicht's!

schaltet zurück

Programm 1

Hase

Die schaffen 600 Schweine in der Stunde. Das ist die Champions League! Alle 6 Sekunden entbluten die ein Schwein! Perfekt, sag ich, perfekt. Maximale Masse, maximale Geschwindigkeit! Zum Zerlegen haben die neuerdings sogar schon einen Roboter.

Reporterin

Muss das alles so sein?

Hase

Ja. Ich hätte auch gern weniger Tiere und weniger Arbeit. Aber wenn Sie Hack das Pfund für 1,89 € haben wollen, dann geht das nicht anders.

Reporterin

Ach so. Verstehe ich das richtig? Masse mal Geschwindigkeit = Gewinn. Das ist die goldene Gleichung der Lebensmittelindustrie.

Mann

Bullshit! Gibt's denn gar nichts anderes?

schaltet aufs 3. Programm

Frauenfußball – ich fass es nicht!